

**MUFFIN CACAO DECOR
MORCEAUX DE CHOCOLAT**
Code produit : 78829



Suggestion de présentation

DESCRIPTION DU PRODUIT

Pâtisserie

Technologie : PAE (Prêt à l'Emploi)

| | |
|---|--|
| <p>Critères physiques</p> <p>Poids tel que vendu (g) 95,00 (+/-)</p> <p>Poids (g) tel que consommé 95,00 (+/-)</p> | <p>Dénomination légale: Muffin au cacao et aux pépites de chocolat, décor chocolat - Surgelé</p> |
|---|--|

| | | | |
|--|----------------|-----------------------------------|---------------|
| GTIN/EAN produit : | 03291810788296 | GTIN/EAN carton : | 3291811238455 |
| Palettisation | 30-Pal. 80x120 | Conditionnement | 00-Standard |
| Cartons / couche | 9 | Pièces / carton | 24 (12 x 2) |
| Couches / palette | 10 | Dim. du carton en mm L x l x h | 390x255x190 |
| Cartons / palette | 90 | Poids net du carton (kg) | 2.280 |
| Unités / palette | 2160 | Poids brut du carton (kg) | 2.780 |
| Poids net palette (kg) | 23 | Durabilité minimale (DLUO) | 18 Mois |
| Poids brut, palette incluse (kg) | 273.2 | | |
| Hauteur hors tout - palette incluse (cm) | 205 | | |
| Dimension palette | 80 x 120 | | |

ATOUTS PRODUITS

Un Muffin au cacao et aux pépites de chocolat avec les caractéristiques suivants:

- une forme "Tulipe" traditionnelle adaptée au marché de la boulangerie artisanale
 - un aspect volumineux
 - une texture moelleuse
- un décor composé de morceaux de chocolat gourmands.

INGRÉDIENTS (TEL QUE VENDU)

sucre, farine de **blé**, huile de colza non hydrogénée, **œufs**, blancs d'**œufs**, chocolat 6,7% (sucre, pâte de cacao, beurre de cacao, cacao maigre en poudre, émulsifiant (E322 (**soja**))), cacao maigre en poudre 3,3%, décor chocolat noir 3,2% (pâte de cacao, sucre, émulsifiant (E322 (**soja**))), arôme naturel de vanille), amidon modifié, **lactosérum** en poudre (**lait**), émulsifiant (E477, E471, E481), poudre à lever (E450, E500), correcteur d'acidité (E501, E525), sel, **gluten de blé**, arôme naturel.

Présence éventuelle : **fruits à coque**

VALEURS NUTRITIONNELLES

| | Pour 100 g de produit tel que vendu | Pour 100 g de produit tel que consommé (cuit) | Par produit | % AR* par produit cuit |
|------------------------------|-------------------------------------|---|-------------|------------------------|
| Energie (kJ) | 1770 | 1770 | 1682 | 20 |
| Energie (kcal) | 424 | 424 | 403 | 20 |
| Matières grasses (g) | 22.9 | 22.9 | 21.8 | 31 |
| dont acides gras saturés (g) | 4.1 | 4.1 | 3.9 | 20 |
| Glucides (g) | 47.3 | 47.3 | 44.9 | 17 |
| dont sucres (g) | 30.7 | 30.7 | 29.2 | 32 |
| dont amidon (g) | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Fibres alimentaires (g) | 2.7 | 2.7 | 2.6 | 10 |
| Protéines (g) | 5.7 | 5.7 | 5.4 | 11 |
| Sel (g) | 0.92 | 0.92 | 0.9 | 15 |

*AR: Apport de référence pour un adulte type (8400kJ/2000kcal)

SPÉCIFICITÉS

- | | |
|----------------------|---|
| ✓ Produit végétalien | ✓ Sans colorants ni arômes artificiels* |
| ✓ Sans porc | ✓ Sans matières grasses hydrogénées |
| ✓ Sans alcool | ✓ Sans étiquetage OGM |
| | ✓ Sans ionisation |

*Pour le pain, "conformément à la législation"



Conservation



Décongelation
Température ambiante 3h

CONSEILS D'UTILISATION :

3 heures à température ambiante.

CONSERVATION :

Ne pas recongeler un produit décongelé.